vinetur

Experiencias y vinos para festejar nuestra cepa insignia, la reina de las tintas, el Malbec

Como todos los 17 de abril desde el 2011, campaña imposalda por WOFA (Wines of Argetina), para celebrar y promover esta cepa. La cual hoy en día nos representa a nivel mundial.

jueves 17 de abril de 2025

ESCRITO POR LUNCH PEPA



Un día como hoy, pero de 1853, Domingo F. Sarmiento trajo a nustro país desde Francia esta cepa. Para ello, buscó un aliado clave: el agrónomo francés Michel Aimé Pouget, recién llegado a Chile con una valiosa carga de saber vitivinícola, y hoy considerado uno de los padres del Malbec. Esta cepa sobrevivió, plagas, enfermdades, guerras y fue la elegida de reyes y reinas.

Esta semana en Buenos Aires, se realizarán varios festejos para homenajear a la reina de las tintas. Y además si queres agasajar a tus amigos esta Semana Santa y aprovechar el día de... te recomendamos 3 vinos del Osis Sur de Mendoza.

BERNARDINO RESTAURANTE

el restaurante ofrece varias opciones para celebrar al malbec.

el 18 de abril se realizará una degustación de 6 etiquetas de la bodega durigutti + degustación de quesos y fiambres con panes artesanales especialmente seleccionados por el chef germán ruberto. horario 19:30 hs .

$30.000 + 20% de descuento en los vinos de la degustación.

durante toda la semana (de lunes a domingo) del malbec en el restaurante se ofrecerá al mediodía sin cargo una copa de malbec para todos los comensales con cualquiera de los platos y durante la cena una botella de la misma cepa cada dos personas.

bernardino: la nueva joya gastronómica de buenos aires en el corazón del

esplendor buenos aires tango by wyndham

buenos aires, argentina. dentro del emblemático esplendor buenos aires tango by

wyndham, en pleno corazón de la ciudad, bernardino irrumpe en la escena gastronómica

para ofrecer una propuesta única que fusiona la elegancia clásica de la hotelería con la

creatividad y frescura de la nueva cocina europea. con el liderazgo del chef germán

ruberto, bernardino se presenta como un espacio donde los sabores

auténticos y los

productos de primera calidad son protagonistas en cada plato, ofreciendo un recorrido

gastronómico que celebra tanto la riqueza de la tierra argentina como la innovación

culinaria.

Dirección: Av Rivadavia 947, Buenos Aires, Argentina 1002@bernardinorestaurant

Abierto mediodía y noche

TINTO BAR

DEGUSTACIÓN DE VINOS, HUMOR Y TAROT EL JUEVES 17 DE ABRIL A LAS 21HS SE REALIZARÁ UNA DEGUSTACIÓN DE 4 MALBECS (FINCA LOS HELECHOS) + MARIDAJE DE 4 PASOS. VALOR $25.000. ADEMÁS ESE DÍA TODOS LOS VINOS DE LA CARTA CUENTAN CON UN 20% DE DESCUENTO.

Un proyecto que se asoma en una de las zonas más céntricas y concurridas de la ciudad de Buenos Aires, a metros de avenida Corrientes y de los teatros. TINTO se presenta como la única opción de café especialidad y vinos en el barrio.

La carta es concisa y de calidad. De la mano del chef ejecutivo Daniel Coceres (Pepito), la misma cuenta con pastelería fina, "platitos" para acompañar los vinos como: Buñuelos, Croquetas veggie, tortilla con chistorra, rabas, vitel toné , antipasto, chipá guazú, entre otros. Además se sirven ensaladas, sándwiches como el bagel de salmón, pollo picante, mila Tucumano y los platos fuertes como malfatti de espinaca y ricota , merluza tempura, matambrito de cerdo, porchetta y muchos más. En materia de postres podemos endulzar nuestro paladar con cheesecake de nutella, tiramisú, peras al chardonnay y otras exquisiteces.

"Café por la mañana, vino por la noche. Tinto Bar, es un espacio donde combinamos tus bebidas favoritas."

???? Rodríguez Peña 305, esquina Sarmiento.

???? Horario: 8 AM – 1 AM. De lunes a domingo.

IG:@tintobar_

PEPITO BODEGÓN

EN CONJUNTO CON UNA BODEGA (FINCA MAGNOLIA)OFRECE DURANTE TODOS EL MES DE ABRIL , CON LA PREMISA MES DEL MALBEC MEDIODÍA Y NOCHE CONSUMIENDO UNA BOTELLA DE (ALTA MAGNOLIA) TE LLEVÁS PARA TU CAVA PERSONAL UN FINCA MAGNOLIA SYRAH.

Este clásico porteño, que lleva 75 años a media cuadra de la calle Corrientes, está ubicado en la calle Montevideo a metros de la concurrida avenida Corrientes, repleta de teatros, artistas y personas de todo el mundo. Un lugar que varía entre mesas llenas , anécdotas de mozos que trabajan allí hace más de 40 años, fotos de personalidades y su gastronomía clásica de bodegón porteño. Ofrece carnes a las brasas, pacú del Paraná, rabas, milanesas de todo tipo, matambre a la pizza, fusilli al fierrito con tuco y pesto (todo casero) y gran variedad de pastas. Los platos ideales para maridar en este 17 de abril, parrillada clásica y el clásico bife de chorizo Malevo.

Pepito,bodegón a las brasas, desde 1950 Montevideo 383. Pepito abre sus puertas todos los días de 12 del medio día a 1 de la

@pepitobodegon

VINITOS:


FINCA
GABRIEL
EDICIÓN ESPECIAL
MALBEC
CRIADO EN BARRICAS DE ROBLE
DURANTE 8 MESES

Este año la bodega propone un clásico de la bodega el PRIVADO RESERVA como una opción

Y además dos opciones más que se adecuan a los distintos paladares y posibilidades.

PRIVADO RESERVA MALBEC

Color rojo intenso, con reflejos violáceos. Intenso y frutado. Se destacan aromas de frutos rojos maduros, cerezas negras y mora. Su entrada es fresca y suave. Taninos dulces y maduros por su paso en barricas de roble.

Crianza

12 meses en barricas de roble

Jefe de Enología: Jorge Rubio

Equipo Enológico: Gisela Romero, Micaela Sosa

Precio sugerido: $10.600

GRAN RESERVA BICENTENARIO MALBEC

Color rojo violáceo profundo, de aromas intensos y muy complejos con notas a ciruelas y pasas. Su maduración en barricas aporta notas a vainilla tostada y cacao, lo que lo convierte en un vino elegante. En boca es complejo, con taninos agradables, buena acidez y buen cuerpo. Presenta un sabor a café tostado, característico del paso por barrica.

Crianza

18 a 24 meses en Roble Francés de primer uso.

Jefe de Enología: Jorge Rubio

Equipo Enológico: Gisela Romero, Micaela Sosa

Precios sugerido: $12.300

FINCA GABRIEL EDICIÓN ESPECIAL

Con una imagen renovada desde diciembre de 2024.

Color rojo violáceo oscuro. Aroma y sabores intensos, frutados y especiados con un aporte de madera que aumenta su complejidad. Redondo con buena estructura, taninos dulces y maduros.

Crianza

Ocho meses en Roble

Descripción General:

Perfil de Instagram: @fincagabrielwines

Jefe de Enología: Jorge Rubio

Equipo Enológico: Gisela Romero, Micaela Sosa

Precio Sugerido: $7800

SOBRE BODEGA JORGE RUBIO

La bodega está emplazada en las afueras de General Alvear y actualmente produce 1,4 Millones de Litros anuales y cuenta con tecnología de vinificación de última generación, sin embargo, etapas

esenciales de la elaboración, tales como; la cosecha, la selección de granos y el etiquetado de nuestras líneas más emblemáticas, aún se realizan manualmente.

La bodega cuenta con una sala de degustaciones subterránea, una cava de añejamiento con más de 700 barricas de roble francés y americano. Cuenta también con una champañera donde se elaboran espumantes de alta gama mediante el método tradicional (Champenoise) y una pequeña destilería con antiguos alambiques franceses para la elaboración de su exclusivo Cognac de Autor y vinos fortificados.

A 20 años de su fundación, la misión continúa siendo elaborar vinos inolvidables, que representen al Oasis Sur mendocino en el país y en el mundo, fuertemente sustentados en el respeto por la naturaleza y su gente. Hoy está presente en más de 12 países, entre los que se destacan: Japón, China, Taiwán, Dinamarca, Estados Unidos, Canadá, Alemania, Bélgica, Hungría, Brasil, Paraguay, Perú y México y cuenta con más de 70 menciones en concursos internacionales de más de 90 puntos.